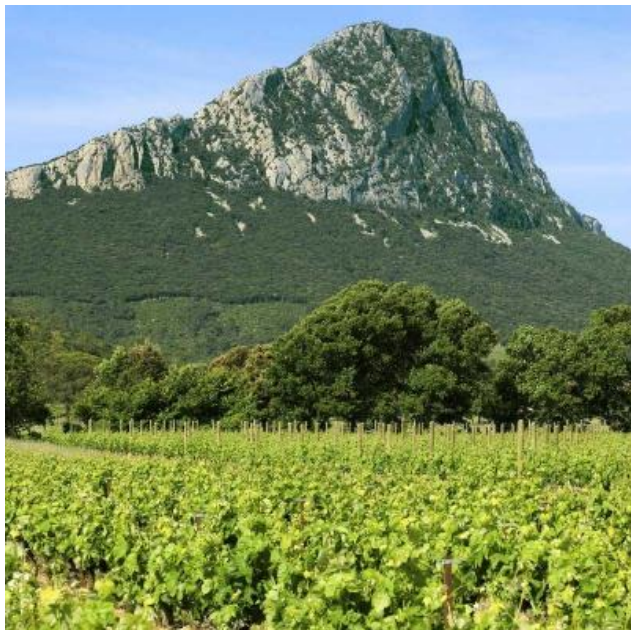


## DOMAINE BELMONT



### Accords mets et vins

#### Détails

**Viticulture** : Raisonnée  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : IGP Côtes-du-Lot  
**Cépages** : Chardonnay  
**Couleur** : Blanc  
**Domaine** : Domaine Belmont  
**Millesime** : 2021  
**Contenance** : 0,75 L  
**Degrès** : 13,5 %

#### Dégustation

**Garde** : 5 ans  
**Température de service** : 11-12°

#### HISTOIRE DU DOMAINE

Un vignoble lotois atypique de 6 hectares, planté à haute densité (8333 pieds /ha) en 1993 par Christian Belmon ; un sol argilo calcaire, en pente ; du Chardonnay, du Cabernet-Franc et de la Syrah comme cépages ; une culture biologique depuis sa création (en conversion AB depuis 2 ans), des vendanges manuelles... Bienvenue au DOMAINE BELMONT !

#### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo calcaire du Kimmeridgien  
**Cépage** : 100% Chardonnay  
**Vendange** : Manuelle, en cagettes  
**Viticulture** : Travail du sol y compris entre les ceps, ébourgeonnage et effeuillage manuels  
**Vinification** : Pressurage direct, débouillage à froid puis entonnage pour la fermentation alcoolique  
**Elevage** : En fûts de 225L sur lies totales pendant 10 mois

